



Focaccia mit Kimchi und Käse

dazu Salat mit süßem Tomaten-Dressing



20-30min



2 Portionen

Italien trifft auf Korea, wenn heute knusprig gebackene Focaccia auf Tomate, Käse - und Kimchi! - trifft! Dazu gibt es einen knackigen Salat mit einem fruchtig-pikanten Tomaten-Dressing. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Sesam ³
- 1 Pck. Bio-Kimchi
- 2 Tomaten
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- 1TL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 996kcal, Fett 47.3g,
Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 31.4g



1. Focaccias backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** auf einem Blech ausrollen, in **4 gleich große Ovale** schneiden und mit 1TL Olivenöl bestreichen. Mit **½TL Gewürzmischung**, **½EL Sesam** und je 1 Prise Salz bestreuen und kleine Kuhlen in den **Teig** drücken. Die **Teigreste** in kleine Stücke schneiden, mit etwas **Sesam** und Salz vermengen und alles 8Min. backen.



4. Focaccias belegen

2 Focaccias wenden und mit dem **Kimchi**, den **Tomatenstreifen** und dem **Käse** belegen. Die **übrigen Focaccias** mit insgesamt 1TL Butter oder Olivenöl bestreichen und die **Focaccias** weitere 4–6Min. im Ofen backen.



2. Zutaten vorbereiten

Das **Kimchi** in ein Sieb abgießen, dabei die **Kimchiflüssigkeit** auffangen. Das **Kimchi** in kleine Stücke schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Kerne** auslösen und in ein hohes Gefäß geben, das **Fruchtfleisch** in dünne Streifen schneiden.



5. Salat schneiden

Den Strunk abschneiden und den **Salat** in 1–2cm breite Streifen schneiden.



3. Dressing zubereiten

Die **Tomatenkerne**, die **Kimchiflüssigkeit**, 1TL Honig, 2EL Olivenöl, 1EL Essig, **½TL Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren.



6. Focaccia anrichten

Die **2 belegten Focaccias** mit den **unbelegten Focaccias** bedecken und etwas andrücken. Den **Salat** mit dem **Dressing** beträufeln und nach Belieben mit den **Teigcroûtons** und dem **restlichen Sesam** garnieren. Die **Focaccias** quer durchschneiden und mit dem **Salat** servieren.